

Sauvignon Blanc 2015

DENOMINAZIONE:

Venezia Giulia IGT

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inizio dei germogliamenti per tutte le varietà è stato in linea con la media storica dell'azienda e le piante hanno potuto vegetare in condizioni di temperatura ideale e con un regolare approvvigionamento idrico.

Le prime 2 settimane di Giugno, cruciali per lo sviluppo e la fecondazione delle infiorescenze sono state caratterizzate da tempo bello ed hanno contribuito in maniera significativa al concretizzarsi del raccolto abbondante di quest'anno. Si è notato, inoltre, un incredibile aumento dell'entomofauna utile; coccinelle, forbicine, ma soprattutto api, efficientissime impollinatrici, che avevano colonizzato le nostre vigne con alveari selvatici. Luglio è stato un mese torrido, con temperature medie record (31,8 °C) che ha costretto a irrigare i terreni profondi e ciottolosi del comprensorio dell'Isonzo nel primo mattino e la notte, mentre le sortive naturali tra le falde della Ponca, in Collio, hanno idratato le piante scongiurando problemi in fase di maturazione.

Tra fine Agosto e Settembre tutte le uve hanno potuto beneficiare dell'importante escursione termica giorno-notte con picchi di 14,5 gradi di differenza. Tale fenomeno è di rilevante importanza per il metabolismo e l'evoluzione dei precursori aromatici per tutte le varietà.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

Provenienza: i vigneti sono dislocati tra le pianure e i pendii della provincia di Gorizia

Altimetria: 130 mt. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est, Nord, Nord-Est

Tipologia suolo: marne e arenarie di origine eocenica (formatesi dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa)

Densità impianti: 4.000/5500 piante per ettaro

Allevamento: Guyot

Età vigneto: impianto del 1973 e del 2003

NOTE TECNICHE:

Resa ha: 70 q.li

Epoca vendemmia: prima e terza settimana di settembre

Conduzione: manuale

Contenitori fermentazione: vasche inox e barriques nuove

Temperatura fermentazione: controllata, non oltre 18°C

Durata fermentazione: 15 gg

Tempi di macerazione: 1/3 delle uve sono state sottoposte a macerazione pellicolare a freddo per 12 ore

Contenitori di affinamento: acciaio inox e barriques

Tempi di affinamento: 4 mesi in acciaio, solo il 15% della produzione 2 mesi in barriques, un mese in bottiglia

Gradi alcolici: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo dorato brillante con leggeri riflessi verdolini. Il bouquet rivela piacevoli sentori vegetali di salvia e foglia di pomodoro seguiti da note fruttate di pesca settembrina, melone e susina bianca. Dal gusto fresco e aromatico che esalta un'ottima sapidità. Il finale avvolgente e armonico prolunga le sensazioni aromatiche.

ABBINAMENTO:

Da gustare con primi di pasta e risotti ai frutti di mare, inoltre si sposa perfettamente con piatti di pesce saltati in padella accompagnati da patate e asparagi.

